Kingdom of Thailand

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

TCPS 82-2546 (2003) (Thai): KNIFE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
มีด

๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมเฉพาะมีดที่ทำจากเหล็กกล้า หรือสเตนเลส หรือโลหะชนิดอื่นเป็นวัสดุหลัก ทำด้วยมือเป็นหลัก อาจใช้เครื่องจักรเป็นอุปกรณ์ช่วยในบางขั้นตอนการผลิต

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

๒.๑ มีดเหล็กกล้า หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเหล็กกล้า นำไปผ่านกรรมวิธีเผาเหล็กจนแดง แล้วตีขึ้นรูปมีดตามต้องการ ทำส่วนที่เป็นคมมีดให้บาง แล้วนำไปผ่านกรรมวิธีการชุบแข็งส่วนที่เป็นคมมีดโดยเผาไฟพอประมาณ ลับคมมีดให้คม อาจมีการขัดเงาด้วยก็ได้ แล้วนำมาประกอบเข้ากับวัสดุที่ใช้ทำด้าม เช่น ไม้ ทองเหลือง เขาสัตว์ หรือวัสดุอื่น และอาจทาสารเคลือบเงาเพื่อความสวยงาม คงทน

๒.๒ มีดสเตนเลส หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากสเตนเลสที่ชุบแข็งได้ดี นำไปผ่านกรรมวิธีการเจียขึ้นรูปมีดตามต้องการ ทำส่วนที่เป็นคมมีดให้บาง แล้วนำไปผ่านกรรมวิธีการชุบแข็ง ลับคมมีดให้คม อาจมีการขัดเงาด้วยก็ได้ แล้วนำมาประกอบเข้ากับวัสดุที่ใช้ทำด้าม เช่น ไม้ ทองเหลือง เขาสัตว์ หรือวัสดุอื่น และอาจทาสารเคลือบเงาเพื่อความสวยงาม คงทน

๒.๓ มีดโลหะชนิดอื่น หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากโลหะชนิดอื่น นำไปผ่านกรรมวิธีการขึ้นรูป แล้วนำมาประกอบเข้ากับวัสดุที่ใช้ทำด้าม เช่น ไม้ ทองเหลือง เขาสัตว์ หรือวัสดุอื่น และอาจทาสารเคลือบเงาเพื่อความสวยงาม คงทน

๓. ประเภทและชนิด

๓.๑ มีด แบ่งตามวัสดุที่ใช้ออกเป็น ๓ ประเภท คือ

๓.๑.๑ มีดเหล็กกล้า แบ่งออกเป็น ๔ ชนิด คือ

๓.๑.๑.๑ มีดที่ใช้ในครัว

๓.๑.๑.๒ มีดที่ใช้ในการเกษตร

๓.๑.๑.๓ มีดที่ใช้ในภาคสนาม

๓.๑.๑.๔ มีดที่ใช้สำหรับประดับตกแต่งหรือเป็นของที่ระลึก

๓.๑.๒ มีดสเตนเลส แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด คือ

๓.๑.๒.๑ มีดที่ใช้ในครัว

๓.๑.๒.๒ มีดที่ใช้ในการเกษตร

๓.๑.๒.๓ มีดที่ใช้ในภาคสนาม

๓.๑.๒.๔ มีดที่ใช้สำหรับโชว์หรือเป็นของที่ระลึก

๓.๑.๒.๕ มีดที่ใช้สำหรับโต๊ะอาหาร

๓.๑.๓ มีดโลหะชนิดอื่น แบ่งออกเป็น ๒ ชนิด คือ

๓.๑.๓.๑ มีดที่ใช้สำหรับโชว์หรือเป็นของที่ระลึก

๓.๑.๓.๒ มีดที่ใช้สำหรับโต๊ะอาหาร

๔. คุณลักษณะที่ต้องการ

๔.๑ ลักษณะทั่วไป

๔.๑.๑ ต้องมีรูปแบบ รูปทรงที่เหมาะสม ประณีต เรียบร้อย แข็งแรง เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่คด ไม่งอ กรณีที่มีการขัดเงา ผิวต้องเรียบเป็นเงาสม่ำเสมอ

๔.๑.๒ ต้องมีความคมสม่ำเสมอตลอดความยาวของส่วนที่ใช้งาน ไม่ชำรุด บิ่น เยิน หรือร้าว

๔.๒ การประกอบด้วยวัสดุอื่น (ถ้ามี)

ต้องประณีต เรียบร้อย ติดแน่น คงทน แข็งแรง ไม่มีรอยแตกร้าวและเหมาะสมกับการใช้งาน

๔.๓ การขัดเงา (ถ้ามี)

ต้องมีความเงาสม่ำเสมอ ไม่เห็นรอยขัดของตะไบหรือของกระดาษทรายอย่างเด่นชัด

๔.๔ การเคลือบเงา (ถ้ามี)

ต้องเรียบ สม่ำเสมอ ไม่เป็นเม็ด

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๘.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่า ๓ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๔.๕ ความแข็งของคมมีด (ยกเว้นมีดโลหะชนิดอื่น)

๔.๕.๑ มีดเหล็กกล้า (ยกเว้นมีดที่ใช้สำหรับโชว์หรือเป็นของที่ระลึก)

ต้องไม่น้อยกว่า 48 HRC

๔.๕.๒ มีดสเตนเลส (ยกเว้นมีดที่ใช้สำหรับโชว์หรือเป็นของที่ระลึก และมีดที่ใช้สำหรับโต๊ะอาหาร)

ต้องไม่น้อยกว่า 52 HRC

๔.๖ การใช้งาน

ต้องสามารถใช้งานได้ตามวัตถุประสงค์ของการใช้งาน

๕. การบรรจุ

๕.๑ หากมีการหุ้มห่อ ให้หุ้มห่อมีดด้วยวัสดุที่สะอาด แห้ง เรียบร้อย และสามารถป้องกันความเสียหายและอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

๖. เครื่องหมายและฉลาก

๖.๑ ที่ฉลากมีดทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่ายชัดเจน

(๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น มีดคว้าน มีดสับ มีดดายหญ้า

(๒) ประเภทและชนิด

(๓) ขนาดหรือมิติ

(๔) เดือน ปีที่ทำ

(๕) ข้อแนะนำในการใช้งานและดูแลรักษา

(๖) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง มีดประเภทและชนิดเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ที่ทำหรือส่งมอบหรือซื้อขายในระยะเวลาเดียวกัน

๗.๒ การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบความแข็งของคมมีด การใช้งาน การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ ตัวอย่าง เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๕ ข้อ ๔.๖ ข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่ามีดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป การประกอบด้วยวัสดุอื่น การขัดเงาและการเคลือบเงา ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการตรวจสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว จำนวน ๓ ตัวอย่าง เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๑ ถึงข้อ ๔.๔ จึงจะถือว่ามีดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างมีดต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ และข้อ ๗.๒.๒ ทุกข้อ จึงจะถือว่ามีดรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๘. การทดสอบ

๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป การประกอบด้วยวัสดุอื่น การขัดเงา และการเคลือบเงา

๘.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบมีดอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

๘.๑.๒ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน

(ข้อ ๘.๑.๒)

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ต้องมีรูปแบบ รูปทรงที่เหมาะสม ประณีต เรียบร้อย แข็งแรง เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่คด ไม่งอ กรณีที่มีการขัดเงา ผิวต้องเรียบเป็นเงาสม่ำเสมอ	๔	๓	๒	๑
	ต้องมีความคมสม่ำเสมอตลอดความยาวของส่วนที่ใช้งาน ไม่ชำรุด บิ่น เยิน หรือร้าว	๔	๓	๒	๑
การประกอบด้วยวัสดุอื่น (ถ้ามี)	ต้องประณีต เรียบร้อย ติดแน่น คงทน แข็งแรง ไม่มีรอยแตกร้าว และเหมาะสมกับการใช้งาน	๔	๓	๒	๑
การขัดเงา (ถ้ามี)	ต้องมีความเงาสม่ำเสมอ ไม่เห็นรอยขัดของตะไบหรือของกระดาษทรายอย่างเด่นชัด				
การเคลือบเงา (ถ้ามี)	ต้องเรียบ สม่ำเสมอ ไม่เป็นเม็ด	๔	๓	๒	๑

๘.๒ ความแข็งของคมมีด

ให้ใช้เครื่องวัดความแข็ง โดยวัดจากปลายคมมีดเข้ามาประมาณ ๑ เซนติเมตร จำนวน ๓ จุด ในระยะห่างเท่ากันตามความยาวของมีด แล้วคำนวณหาค่าเฉลี่ย

๘.๓ การทดสอบการใช้งาน การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก

ให้ตรวจพินิจ